

The background is a solid teal color with a repeating pattern of white line-art fish. The fish are stylized, showing scales and fins, and are scattered across the entire page.

Can
FISHER





NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS

De carácter marino, donde el Mediterráneo y el Atlántico se fusionan en una selección de vinos muy singulares y altamente gastronómicos.

5 Países
40 Regiones
71 Bodegas

Tintos / Rosados / Blancos / Espumosos / Dulces / Generosos

LA NOSTRA SELECCIÓ DE VINS

De caràcter marí, on el Mediterrani i l'Atlàntic es fonen en una selecció de vins singulars i d'alt valor gastronòmic.

*5 països
40 regions
71 cellers*

Negres / Rosats / Blancs / Escumosos / Dolços / Generosos

Can
FISHER

PARA EMPEZAR

Las aceitunas malagueñas de Can Fisher	4,7
Gilda clásica de anchoa, oliva, piparra y tomate seco	5
Las bravas... bravísimas. Crujientes y picantes	7,5
Anchoas del Cantábrico 00, aceite de oliva virgen extra y pimienta (4 lomos)	11
Jamón de bellota 100% ibérico D.O. Guijuelo	28

EL PAN, QUE NO FALTE

Pan rústico de la casa con alioli y aceitunas malagueñas	9,5
Pan de coca de cristal con tomate de colgar y AOVE	4
Pan rústico de la casa 4 / con mantequilla ahumada o alioli	6,5
<i>Disponemos de pan sin gluten 4,5</i>	

OSTRAS Y CAVIAR

Caviar Oscietra Ruso (30g) con brioche, mantequilla, sour cream y pistachos	120
Ostra y caviar Oscietra Ruso	12 /u
Media docena y caviar Oscietra Ruso (10 g)	60
Ostras aliñadas con jugo de oliva Gordal, homenaje a la Gilda	6 /u
Ostras <i>Spéciale Utah Beach</i> (Normandía)	5 /u

PARA COMPARTIR

La mejor forma de disfrutar el mar

Burrata cremosa, nectarinas asadas, fresas, crutones de pan y aliño afrutado	14,5
Verduras de temporada, asadas al Jospé, con vinagreta suave de hortalizas, aceitunas kalamata y alcaparras	15
La ensalada verde Fisher	10
Ensalada de patata y verduras con mayonesa casera, mejillones en escabeche y gambas saladas	12,5
Las croquetas de gamba roja	12
Croqueta de setas con parmesano	12
Fritura de calamar a la andaluza con mayonesa de miso rojo y jalapeño	18,5
Brioche de atún Balfegó, huevas de trucha y toque de kimchi	10
El 1/2 kilo de mejillones del Delta del Ebro a la marinera	15
Sardina del Mediterráneo, a la brasa con ajo y perejil	17
Tortilla abierta de huevos de corral, gamba al ajillo y alga wakame	22,5
Steak tartar de ternera con pan Carasau y mantequilla ahumada	19
<i>Añade Caviar Oscietra Ruso: 5g 15 – 10g 30</i>	

DE LA LONJA - MARISCO Y PESCADO

Desde la lonja, directo a tu mesa.
Trabajamos con el mejor producto del mar según la pesca del día y los precios de mercado.

Nuestro equipo estará encantado de explicarte las opciones disponibles y ayudarte a elegir el pescado o marisco que mejor se adapte a tus preferencias.

Almejas gallegas: a la brasa / a la marinera / al pil-pil

Gamba roja, cigala: sobre cama de sal marina / al ajillo

Langosta, bogavante, carabineros: a la Formentera con patatas, pimientos y huevo frito / al ajillo / en arroz (precio varía según tipo de cocción)

PESCADOS

Suquet de rape de costa con fondo marinerero, almendras y patata confitada 28,5

Lubina "Aquanaria" (1 kg aprox.), ideal para compartir, con guarnición a elegir 75

Pescado salvaje de lonja:
Rodaballo, lubina, gallo de San Pedro, escórpora, alfonsiño
A la brasa / a la sal / al horno / a la donostiarra / al pil-pil

ARROCES ARTESANALES DEL DELTA DEL EBRO (*)

Con socarrat:

Arroz del Señorito, con todo pelado para su deleite 26

Arroz negro con gambas, mejillones, alioli de hierbas gratinado y pimientos del Padrón 26,5

Arroz de pollo de corral, entraña a la brasa y chimichurri 25,5

Arroz con verduras de temporada, puerro asado, romesco y pesto de anacardos 21,5

Fideuá:

Fideuá trempat de rape en fumet de galera y alioli gratinado 24

Nuestros arroces se sirven a partir de 2 personas y el precio es por persona.

Recomendamos elegir un solo tipo de arroz por mesa.
En grupos de más de 6 comensales, estaremos encantados de preparar hasta dos tipos distintos para compartir.

DE LA TIERRA

Pintada a la brasa con parmentier trufado, puntas de espárrago verde y jugo de carne 27

Entrecot de lomo bajo Angus al horno de leña con guarnición a elegir 36

Hamburguesa de vaca a la brasa con queso scamorza y patatas fritas 22,5

GUARNICIONES

Verduras de temporada al carbón 5

Patatas fritas con pimientos de Padrón 5

SALSAS DE LA CASA

Alioli / Chimichurri 3,25

LOS PREFERIDOS DE LOS PEQUES

(Para niños y niñas hasta 12 años)

Diviértete comiendo *Fish & Chips* 13,5

Nuggets de pollo crujientes, una apuesta segura para los más pequeños 13,5

Si tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria, no dudes en consultar a tu camarero. Estará encantado de proporcionarte asesoramiento sobre nuestros platos y ofrecerte posibles opciones alternativas.

Este establecimiento cumple con Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, con sus productos de la pesca no cocinados.

RESTO DE IDIOMAS



CARTA DE ALÉRGENOS



Can
FISHER

PER COMENÇAR

Les olives malaguenyes de Can Fisher	4,7
Gilda clàssica d'anxova, oliva, piparra i tomàquet sec	5
Les braves... bravíssimes. Cruixents i picants	7,5
Anxoves del Cantàbric 00, oli d'oliva verge extra i pebre (4 lloms)	11
Pernil 100% ibèric de gla Fisán (D.O. Guijuelo)	28

EL PA, QUE NO FALTI

Pa rústic de la casa amb allioli i olives de Màlaga	9,5
Pa de coca de vidre amb tomàquet de penjar i AOVE	4
Pa rústic de la casa 4 / amb mantega fumada o allioli	6,5
<i>Disposem de pa sense gluten 4,5</i>	

OSTRES I CAVIAR

Caviar Oscietra Rus (30g) amb brioix, mantega, crema agra i festucs	120
Ostres i caviar Oscietra Rus	12 /u
Mitja dotzena i Caviar Oscietra Rus (10g)	60
Ostres amanides amb suc d'oliva Gordal, homenatge a la Gilda	6 /u
Ostres Spéciale Utah Beach (Normandia)	5 /u

PER COMPARTIR

La millor manera de gaudir del mar

Burrata cremosa, nectarines rostides, maduixes, crostons de pa i amaniment afruitat	14,5
Verdures de temporada, rostides al Josper, amb vinagreta suau d'hortalisses, olives kalamata i tàperes	15
L'amanida verda Fisher	10
Amanida de patata i verdures amb maionesa de la casa, musclos escabetxats i gambes salades	12,5
Les croquetes de gamba vermella	12
Croqueta de bolets amb parmesà	12
Fregit de calamar a l'andalusa amb maionesa de miso vermell i jalapeño	18,5
Brioix de tonyina Balfegó, ous de truita i toc de kimchi	10
El 1/2 quilo de musclos del Delta de l'Ebre a la marinera	15
Sardina del Mediterrani, a la brasa amb all i julivert	17
Truita oberta d'ous de corral, gamba a l'all i alga wakame	22,5
Steak tartar de vedella amb pa Carasau i mantega fumada	19
<i>Afegeix Caviar Oscietra Rus: 5g 15 – 10g 30</i>	

DE LA LLOTJA - MARISC I PEIX

Des de la llotja, directament a la teva taula.
Treballem amb el millor producte del mar segons la pesca del dia i els preus de mercat.

El nostre equip estarà encantat d'explicar-te les opcions disponibles i d'ajudar-te a escollir el peix o marisc que millor s'adapti a les teves preferències.

Cloïsses gallegues: a la brasa / a la marinera / al pil-pil

Gamba vermella: sobre llit de sal marina / a l'all

Llagosta, llamàntol, carabineros: a la Formentera amb patates, pebrots i ou ferrat / a l'allada / en arròs (el preu varia segons el tipus de cocció)

PEIXOS

Suquet de rap de costa amb fons mariner, ametlles i patata confitada 28,5

Llobarro "Aquanaria" (1 kg aprox.), ideal per compartir, amb guarnició a escollir 75

Peix salvatge de llotja:
Turbot, llobarro, gall de Sant Pere, escórpora, alfonsí
A la brasa / a la sal / al forn / a la donostiarra / al pil-pil

ARROSSOS ARTESANS DEL DELTA DE L'EBRE

Arrossos especials (amb socarrat):

Arròs del Senyoret, amb tot pelat per al teu gaudir 26

L'arròs negre amb gambes, musclos, all i oli d'herbes gratinat i pebrots de Padrón 26,5

Arròs de pollastre de corral, entranya a la brasa i chimichurri 25,5

Arròs amb verdures de temporada, porro rostit, romesco i pesto d'anacards 21,5

Fideuà:

Fideuà trempat de rap en fumet de galera i allioli gratinat 24

Els nostres arrossos se serveixen a partir de 2 persones i el preu és per persona.

Recomanem triar un únic tipus d'arròs per taula. En grups de més de 6 comensals, estarem encantats de preparar fins a dos tipus diferents per compartir.

DE LA TERRA

Pintada a la brasa amb parmentier trufat, puntes d'espàrrec verd i suc de carn 27

Entrecot de llom baix Angus al forn de llenya amb guarnició a escollir 36

Hamburguesa de vaca a la brasa amb formatge scamorza i patates fregides 22,5

ACOMPANYAMENTS

Verdures de temporada al carbó 5

Patates fregides amb pebrots de Padrón 5

SALSSES DE LA CASA

All i oli / Chimichurri 3,25

ELS PREFERITS DELS PETITS

(fins a 12 anys)

Diverteix-te menjant els Fish & Chips 13,5

Nuggets de pollastre cruixents, una aposta segura per als més petits 13,5

Si tens alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, no dubtis a consultar el teu cambrer.

Estarà encantat de proporcionar-te assessorament sobre els nostres plats i oferir-te possibles opcions alternatives.

RESTA D'IDIOMES



CARTA D'AL-LERGENS



The background is a solid teal color. It is covered with a repeating pattern of white line-art illustrations. The illustrations include various types of fish, some with detailed scales and fins, and several shells, possibly scallops or nautilus shells, shown from different perspectives. The patterns are scattered across the entire page.

**ΡΑΠΤΕΑ
GROUP**